

PURÉE DE POMMES

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 1 kg de Pink Ladys
- 80 ml d'eau
- 2 gousses de vanille (pulpe grattée)
- 2 cs de sucre (facultatif)
- 2 bâtons de cannelle
- ½ citron

Haiyad Abdullahi



HEUREUSEMENT

IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 35 MIN

1. Laver les Pink Ladys, les éplucher, les couper en quatre et retirer le cœur. Porter l'eau à ébullition dans une casserole avec les gousses de vanille (pulpe et gousse), et le bâton de cannelle.
2. Couper les Pink Ladys en petits morceaux, les arroser de citron et les laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes, puis retirer la gousse de vanille et le bâton de cannelle.
3. Réduire en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.